

Задания для ХЗ-16, обучающихся по индивидуальному маршруту.

УД.3 Оборудование предприятий общественного питания

5 семестр

Темы рефератов:

- 1.Классификация машин. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.
- 2.Основные части и детали машин. Передачи, электроприводы, аппараты включения, аппараты защиты, контроля и управления.
- 3.Техническая документация машин. Общие правила эксплуатации и оборудования. Основные требования к технике безопасности.
- 4.Универсальные приводы. Правила эксплуатации и техники безопасности УП.
- 5.Привод ПМ-1,1 для мясо - рыбного цеха.
- 6.Приводы универсальные ПУ- 0,6; П-11.
- 7.Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.
- 8.Сменный механизм МС 19-1400 для рыхления мяса.
- 9.Механизм для нарезки вареных овощей МС 18-160.
- 10.Сменный механизм МС 28-100; соковыжималка МС 3-40.
- 11.Сменный механизм МС 25-200 для перемешивания салатов и винегретов.
- 12.Сменный механизм МС 12-15.
- 13.Овощерезательный механизм МС 10-160.
- 14.Механизм для нарезки свежих овощей МС 27-40.
- 15.Способы очистки картофеля.

- 16.Картофелеочистительные машины.
- 17.Овощерезательные машины.
- 18.Протира - резательные машины.
- 19.Понятие о поточных линиях по переработке овощей.
20. Машины для обработки овощей.

6 семестр

Темы рефератов:

1. Машины для подготовки кондитерского сырья.
- 2.Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов.
3. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.
4. Общие сведения о тепловом оборудовании.
5. Пищеварочные котлы и автоклавы.
6. Аппараты для жарки и выпечки.
7. Варочно- жарочное оборудование.
8. Оборудование для раздачи пищи.
9. Холодильное оборудование.
10. Охрана труда и техника безопасности.

